

Orientacions als centres educatius per a organitzar el cicle formatiu de grau superior de Direcció de Cuina

Promocions 2020-2022 i posteriors

1. Dades del títol

Títol		Grau
Tècnic/a superior en Direcció de Cuina (Decret 50/2014, de 8 d'abril modificat per l'Ordre EDU/XXX/2020 en elaboració) (Reial decret 687/2010, de 20 de maig)		GS
Família professional	Hoteleria i turisme	
Competència General	La competència general d'aquest títol consisteix a dirigir i organitzar la producció i el servei a la cuina, determinar ofertes i recursos, controlar les activitats pròpies de l'aprovisionament, la producció i el servei, complir els objectius econòmics, seguir els protocols de qualitat establerts i actuar segons les normes d'higiene, de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental.	

2. Competències professionals, personals i socials

- a) Definir els productes que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.
- b) Dissenyar els processos de producció i determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.
- c) Determinar l'oferta de productes culinaris, tenint en compte totes les seves variables, per fixar preus i estandarditzar processos.
- d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció.
- e) Realitzar l'aprovisionament, l'emmagatzematge i la distribució de matèries primeres, en condicions idònies, controlant-ne la qualitat i la documentació relacionada.
- f) Controlar la posada a punt d'espais, de maquinària, d'estris i eines.
- g) Verificar els processos de preelaboració i/o regeneració que cal aplicar a les diverses matèries primeres per utilitzar-les posteriorment.
- h) Organitzar la realització de les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la decoració/acabat o conservació posteriors.
- i) Supervisar la decoració/acabat de les elaboracions segons les necessitats i els protocols establerts, per a la conservació o servei posteriors.
- j) Verificar els processos d'envasament i/o conservació dels gèneres i elaboracions culinaris, aplicant-hi els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar-ne la qualitat i evitar riscos alimentaris.
- k) Controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina, coordinant-ne la prestació, tenint en compte l'àmbit d'execució i els protocols establerts.
- l) Emplenar la documentació administrativa, relacionada amb les unitats de producció a la cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se'n, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- m) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir-ne les expectatives i aconseguir-ne la satisfacció.
- n) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenir actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida, i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.

- o) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència; amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.
- p) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant-ne el desenvolupament, amb responsabilitat, mantenint-hi relacions fluides, assumint-ne el lideratge i aportant solucions als conflictes grupals que s'hi presentin.
- q) Comunicar-se amb els seus iguals, superiors jeràrquics, clients i persones sota la seva responsabilitat, utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o els coneixements adequats, i respectant l'autonomia i la competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.
- r) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb la normativa i els objectius de l'empresa.
- s) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.
- t) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i el funcionament d'una petita empresa, i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.
- u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural. transversals que afecten diferents

3. Capacitats clau

Són les capacitats transversals que afecten diferents llocs de treball i que són transferibles a noves situacions de treball. Entre aquestes capacitats destaquen les d'autonomia, d'innovació, d'organització del treball, de responsabilitat, de relació interpersonal, de treball en equip i de resolució de problemes.

L'equip docent ha de potenciar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials i de les capacitats clau a partir de les activitats programades per desplegar el currículum d'aquest cicle formatiu.

4. Qualificacions professionals

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
Direcció i producció en cuina	UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments.
	UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples
	UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor
	UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de tot tipus de productes de rebosteria UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria

	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria.
	UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques.
	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en la restauració.
	UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària.
	UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària.
Qualificació incompleta	Denominació UC
Direcció en restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració.
	UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració.
	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració.
	UC_2-1100-11_3: Realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració.
	UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració.
	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració.

5. Objectius generals

- Interpretar el projecte estratègic empresarial, identificant-ne i analitzant-ne els components, per definir els productes que ofereix l'empresa.
- Identificar els productes que ofereix l'empresa, reconeixent-ne les característiques, per dissenyar els processos de producció.
- Reconèixer els processos de producció, analitzar-ne les característiques i les fases, per determinar-ne l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.
- Identificar els components de l'oferta gastronòmica, i analitzar-ne i caracteritzar-ne les variables, per determinar l'oferta de productes culinàris.
- Identificar les necessitats de producció, i caracteritzar i fer la seqüència de les tasques, per programar activitats i organitzar recursos.
- Reconèixer matèries primeres, caracteritzar-ne les propietats i les condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.
- Analitzar espais, maquinària, estris i eines, reconeixent-ne les característiques, aplicacions i principis de funcionament, per controlar la posada a punt del lloc de treball.
- Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres a la cuina, analitzant-ne les característiques i les aplicacions, per verificar els processos de preelaboració i/o regeneració.
- Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàris, identificant-ne les característiques i la seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries.
- Emprar tècniques i elements decoratius, relacionant-los amb les característiques del producte acabat, per supervisar la decoració/acabament de les elaboracions.

- k) Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar-ne els processos d'envasament i/o conservació.
- l) Organitzar els recursos, analitzant i relacionant les necessitats amb l'àmbit de l'execució, per controlar el desenvolupament dels serveis a la cuina.
- m) Controlar les dades originades per la producció a la cuina, i reconèixer-ne la naturalesa, per emplenar la documentació administrativa relacionada.
- n) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients i identificar les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments o a reclamacions, utilitzant l'anglès, si escau.
- o) Analitzar i utilitzar els recursos i les oportunitats d'aprenentatge relacionades amb l'evolució científica, tecnològica i organitzativa del sector, i les tecnologies de la informació i la comunicació, per mantenir l'esperit d'actualització i adaptar-se a noves situacions laborals i personals.
- p) Desenvolupar la creativitat i l'esperit d'innovació per respondre als reptes que es presenten en els processos i organització del treball, i de la vida personal.
- q) Prendre decisions de forma fonamentada analitzant les variables implicades, integrant coneixements de diferents àmbits i acceptant-ne els riscos i la possibilitat d'equivocació, per afrontar i resoldre diferents situacions, problemes o contingències.
- r) Desenvolupar tècniques de lideratge, motivació, supervisió i comunicació en contextos de treball en grup per facilitar l'organització i la coordinació d'equips de treball.
- s) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, a la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.
- t) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, i proposar i aplicar mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord amb la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.
- u) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots.
- v) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat, i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.
- w) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un negoci.

6. Taula de mòduls professionals, durada i especialitat de professorat

Mòduls Professionals	Durada	Especialitat del cos de professorat
MP1 Control de proveïment de matèries primeres	66	PT601/PT626
MP2 Processos de preelaboració i conservació a la cuina	198	PT601
MP3 Elaboracions de pastisseria i rebosteria a la cuina	99	PT601
MP4 Processos d'elaboració culinària	264	PT601
MP5 Gestió de la producció a la cuina	132	PT601

MP6 Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	66	PS 506
MP7 Gastronomia i nutrició	66	PS 506
MP8 Gestió administrativa i comercial en la restauració	99	PS 506
MP9 Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	66	PS 506
MP10 Anglès	132	PS AN / PS 506* / PT601*
MP11 Formació i orientació laboral	66	PS 505
MP12 Empresa i iniciativa emprenedora	66	PS 505
MP13 Projecte de direcció de cuina	231	PS 506 / PT 601 / PT 626
	33	PS 505
MP14 Formació en centres de treball	416	

En el cas de centres que no depenguin del Departament d'Educació s'aplicaran les titulacions establertes en el Decret 217/2013, de 27 d'agost.

*amb habilitació lingüística corresponent al nivell B2 del Marc comú europeu de referència.

7. Correspondència d'unitats de competència i mòduls professionals

Taula 1: correspondència de les unitats de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu per a la convalidació

Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya	Mòduls professionals
UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments	Processos de preelaboració i conservació a la cuina
UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor	Processos d'elaboració culinària
UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria	Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina
UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració	Control de l'aprovisionament de matèries primeres

UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries
UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària	Gestió de la producció a la cuina
UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en la restauració
UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques en la restauració	Gestió administrativa i comercial
UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració	Anglès

Taula 2: correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest cicle formatiu amb les unitats de competència per a l'acreditació.

Mòduls professionals	Unitats de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
Control de l'aprovisionament de matèries primeres	UC_2-1062-11_3: tastar aliments per escollir-los i usar-los en hoteleria UC_2-1064-11_3: gestionar processos d'aprovisionament en restauració
Processos de preelaboració i conservació a la cuina	UC_2-1058-11_3: aplicar i supervisar l'execució de tot tipus de tècniques de manipulació, conservació i regeneració d'aliments
Elaboració de pastisseria i rebosteria a la cuina	UC_2-1061-11_3: desenvolupar i supervisar processos d'elaboració i presentació de tot tipus de productes de rebosteria
Processos d'elaboració culinària	UC_2-1059-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació d'elaboracions culinàries bàsiques, complexes i d'aplicacions múltiples UC_2-1060-11_3: desenvolupar i supervisar processos de preparació i presentació de plats de cuina creativa i d'autor

Gestió de la producció a la cuina	UC_2-1065-11_3: organitzar processos de producció culinària UC_2-1066-11_3: administrar unitats de producció culinària
Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	UC_2-0711-11_2: actuar sota normes de seguretat, higiene i protecció ambiental en hoteleria UC_2-1100-11_3: realitzar la gestió de qualitat ambiental i de seguretat en restauració
Gestió administrativa i comercial en la restauració	UC_2-1099-11_3: realitzar la gestió economicofinancera d'un establiment de restauració UC_2-1101-11_3: dissenyar i comercialitzar ofertes de restauració UC_2-1063-11_3: dissenyar ofertes gastronòmiques
Recursos humans i direcció d'equips en la restauració	UC_2-1097-11_3: dirigir i gestionar una unitat de producció en restauració
Anglès	UC_2-1051-11_2: comunicar-se en anglès, amb un nivell d'usuari independent, en els serveis de restauració

8. Organització del currículum en unitats formatives

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els mòduls professionals, les hores lectives màximes i mínimes, les hores de lliure disposició (HLD), i les unitats formatives:

Mòdul professional	Hores mín	HLD	Hores Totals	Unitats formatives	Hores Míni-mes
01 Control de proveïment de matèries primeres	66		66	UF1: matèries primeres en restauració	22
				UF2: tast d'aliments	22
				UF3: gestió de magatzem i celler	22
02 Processos de preelaboració i conservació en cuina	198		198	UF1: instal·lacions i equips de producció en cuina	22
				UF2: sistemes i mètodes de conservació de gèneres culinàries	55
				UF3: regeneració de productes culinàries	55
				UF4: processos de preelaboració de gèneres culinàries	66
03 Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99		99	UF1: instal·lacions i organització de l'àrea productiva de postres i rebosteria	15
				UF2: tècniques i elaboracions bàsiques en pastisseria i rebosteria	49
				UF3: postres de cuina	35

04 Processos d'elaboració culinària	231	33	264	UF1: organització dels processos d'elaboració culinària	44
				UF2: les tècniques de cocció	40
				UF3: elaboració i presentació de productes culinària	81
				UF4: elaboracions culinàries de cuina creativa i d'autor	33
				UF5: supervisió i control del servei en cuina	33
05 Gestió de la producció en cuina	99	33	132	UF1: sistemes de producció culinària i disseny d'instal·lacions	20
				UF2: sistematització i control dels processos de producció en cuina	64
				UF3: coordinació del servei de cuina amb el servei de restaurant	15
06 Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	66		66	UF1: pràctiques higièniques i sistemes d'autocontrol	30
				UF2: gestió de la qualitat turística i ambiental	36
07 Gastronomia i nutrició	66		66	UF1: gastronomia	33
				UF2: dietètica i nutrició	33
08 Gestió administrativa i comercial en restauració	66	33	99	UF1: comercialització en empreses de restauració	33
				UF2: gestió de costos i disseny d'ofertes gastronòmiques	33
09 Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66	UF1: recursos humans en restauració	40
				UF2: direcció d'equips en restauració	26
10 Anglès	132		132	UF1: anglès tècnic	132
11 Formació i orientació laboral	66		66	UF1: incorporació al treball	33
				UF2: prevenció de riscos laborals	33
12 Empresa i iniciativa emprenedora	66		66	UF1: empresa i iniciativa emprenedora	66
13 Projecte de direcció de cuina	264		264	UF1: projecte de direcció de cuina	264
14 Formació en centres de treball	416		416		416
		99	2000		

Assignació horària de professorat:

Mòduls professionals	Grup ≤ 20 alumnes	Desdoblament (%)	Grup > 20 alumnes
MP2. Processos de preelaboració i conservació en cuina	198	100	396
MP3. Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99	100	198
MP4. Processos d'elaboració culinària	264	100	528
MP5. Gestió de la producció en cuina	132	100	264
MP10. Anglès	132	50	198

		Grup ≤ 20 alumnes	Grup > 20 alumnes
MP14. Projecte	PS 506	66	99
	PT 601 / PT 626	231	429
	PS505	33	33

9. Hores de lliure disposició

Tota la informació sobre la distribució de les hores de lliure disposició es troba en aquest enllaç:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/modelcurricular/>

10. Distribució orientativa de mòduls professionals

Distribució del cicle formatiu

Aquest cicle formatiu es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics. Cadascun dels cursos acadèmics incorporarà una hora de tutoria amb el grup d'alumnes, hora que no està inclosa en el currículum del cicle formatiu.

Per a fomentar la coparticipació de les empreses en el desenvolupament del cicle formatiu mitjançant els mòduls professionals de Projecte i de Formació en Centres de Treball es proposa un segon curs on es realitzaran els esmentats mòduls professionals de Projecte i FCT.

En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar-la abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Per a facilitar la incorporació dels alumnes a la formació professional dual mitjançant un contracte per a la formació i l'aprenentatge, s'ha de tenir en compte una distribució de

mòduls professionals de forma que el temps dedicat a l'activitat formativa no sigui inferior al 25% de la jornada màxima anual prevista en el conveni col·lectiu durant l'any de duració del contracte.

Distribució de l'horari lectiu ordinari

La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs.

A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls professionals.

La proposta que es presenta ha de permetre als centres, d'acord amb la plantilla de què disposen, dels espais i del nombre de cicles que imparteixen, organitzar i estructurar el cicle dins del seu horari lectiu.

Curs 1r			
Mòduls professionals	Hores mínimes	HLD	Hores totals
MP1. Control de proveïment de matèries primeres	66		66
MP2. Processos de preelaboració i conservació en cuina	198		198
MP3. Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	99		99
MP6. Gestió de la qualitat i de la seguretat e higiene alimentària	66		66
MP7. Gastronomia i nutrició	66		66
MP8. Gestió administrativa i comercial en restauració	66	33	99
MP9. Recursos humans i direcció d'equips en restauració	66		66
MP10. Anglès	132		132
MP11. Formació i orientació laboral	66		66
Total	825	33	858
Tutoria	33		33
Total primer curs	858		891

Curs 2n			
Mòduls professionals	Hores mínimes	HLD	Hores totals
MP4. Processos d'elaboració culinària	231	33	264
MP5. Gestió de la producció en cuina	99	33	132
MP12. Empresa i iniciativa emprenedora	66		66
MP13. Projecte de direcció de cuina	264		264
Total	660	66	726
Tutoria	33		33
Total segon curs	726		759
MP14. Formació en centres de treball			416

11. Mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte s'inclou en tots els cicles de grau superior amb l'objectiu d'integrar les diferents capacitats i coneixements del currículum del cicle. Aquesta integració es concretarà en un projecte o activitat que contempli les variables organitzatives i tecnològiques relacionades amb el títol, a més d'integrar altres coneixements relacionats amb la qualitat, seguretat, medi ambient, cultura emprenedora i orientació laboral.

11.1 Orientacions per a l'organització del mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte possibilitarà la utilització de metodologies globalitzadores i actives d'aprenentatge. Es recomana utilitzar metodologies competencials, prioritàriament col·laboratives, basades en reptes, projectes o simulacions

Es pot programar i dissenyar més d'un projecte/repte/simulació per tal d'interrelacionar els aprenentatges assolits en els diferents mòduls professionals del cicle formatiu i així completar l'adquisició de les competències professionals, personals i socials incloses en el perfil professional del títol.

És també mitjançant aquest mòdul professional que s'intensificarà la relació amb les empreses de l'entorn socioeconòmic del centre educatiu, ja que els projectes o reptes proposats als alumnes haurien de recollir propostes de les empreses o estar relacionats amb els àmbits de treball concrets d'aquestes.

Així, el mòdul professional de Projecte permet treballar:

- Reptes o projectes plantejats per l'equip docent, de caràcter globalitzador
- Reptes o projectes plantejats a partir de propostes de les empreses
- Transferència de coneixement per respondre a necessitats concretes fixades per les empreses que aportin solucions innovadores
- Reptes que promoguin la creació d'empreses entre l'alumnat

L'equip docent dissenyarà i proposarà les activitats a realitzar d'acord amb els resultats d'aprenentatge inclosos en el currículum del mòdul professional.

11.2 Distribució horària del mòdul professional de Projecte

El mòdul professional de Projecte podrà tenir una distribució horària al llarg del segon curs o al final d'aquest.

L'assignació del mòdul professional de Projecte es distribuirà entre el professorat amb atribució docent en el cicle formatiu, inclòs el professorat de FOL i EIE, al que s'assignaran 33 hores corresponents al mòdul professional.

12. Incorporació de la llengua anglesa al cicle formatiu

Les necessitats d'un mercat de treball integrat a la Unió Europea fan que la llengua anglesa esdevingui fonamental en la inserció laboral de l'alumnat dels cicles formatius. D'altra banda

cal donar resposta al compromís amb els objectius educatius sobre l'anglès plantejats per als propers anys per la pròpia Unió Europea. Amb la finalitat d'incorporar i normalitzar l'ús de la llengua anglesa en situacions professionals habituals i en la presa de decisions en l'àmbit laboral, en aquest cicle formatiu s'ha creat un mòdul professional d'anglès tècnic i a més, s'hauran de dissenyar activitats d'ensenyament-aprenentatge que incorporin la utilització de la llengua anglesa, en almenys un dels mòduls professionals relacionats a continuació del cicle d'acord amb el resultat d'aprenentatge i criteris d'avaluació següents:

Resultat d'aprenentatge

1. Interpreta informació professional en llengua anglesa -manuals tècnics, instruccions, catàlegs de productes i/o serveis, articles tècnics, informes, normativa, entre d'altres-, aplicant-ho en les activitats professionals més habituals.
 - 1.1 Aplica en situacions professionals la informació continguda en textos tècnics o normativa relacionats amb l'àmbit professional.
 - 1.2 Identifica i selecciona amb agilitat els continguts rellevants de novetats, articles, notícies, informes i normativa, sobre diversos termes professionals.
 - 1.3 Analitza detalladament les informacions específiques seleccionades.
 - 1.4 Actua en conseqüència per donar resposta als missatges tècnics rebuts a través de suports convencionals -correu postal, fax- o telemàtics -correu electrònic, web.
 - 1.5 Selecciona i extreu informació rellevant en llengua anglesa segons prescripcions establertes, per elaborar en llengua pròpia comparatives, informes breus o extractes.
 - 1.6 Complimenta en llengua anglesa documentació i/o formularis del camp professional habituals.
 - 1.7 Utilitza suports de traducció tècnics i les eines de traducció assistida o automatitzada de textos.

Aquest resultat d'aprenentatge s'haurà d'aplicar en almenys un dels mòduls professionals

13. Espais formatius

ESP AIS FORMATIUS			
DENOMINACIÓ	SUPERFÍCIE m² (30 alumnes)	SUPERFÍCIE m² (20 alumnes)	Grau d'ús %
Aula polivalent	45	30	50%
Taller de cuina	210	160	40%
Taller de forneria i rebosteria	150	120	10%

14. Mòduls professionals de Formació i Orientació Laboral (FOL) i Empresa i Iniciativa Emprenedora (EIE)

Tota la informació sobre aquests mòduls professionals es troba a la web de l'xtec per a cada família professional.

Família professional Hoteleria i Turisme:

<http://xtec.gencat.cat/ca/curriculum/professionals/fp/titolsloe/hotelurisme/>

15. Relació de les competències professionals, personals i socials, i els objectius generals amb els mòduls professionals.

Els resultats d'aprenentatge i els continguts dels mòduls professionals capaciten a l'alumnat per a assolir les competències professionals, personals i socials (CPPeS) i els objectius generals (OG).

La taula 1 relaciona les competències professionals, personals i socials (CPPeS) amb els mòduls professionals.

TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		MÒDULS PROFESSIONALS													
		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT
COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS	a) Definir els productes que ofereix l'empresa tenint en compte els paràmetres del projecte estratègic.							X	X		X	X			X
	b) Dissenyar els processos de producció i determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris, tenint en compte els objectius de l'empresa.					X						X			X
	c) Determinar l'oferta de productes culinàries, tenint en compte totes les seves variables, per fixar preus i estandarditzar processos.					X		X	X			X			X
	d) Programar activitats i organitzar recursos, tenint en compte les necessitats de producció.		X	X		X				X		X			X
	e) Realitzar l'aprovisionament, emmagatzematge i distribució de matèries primeres, en condicions idònies, controlant la qualitat i la documentació relacionada	X	X	X	X	X						X			X
	f) Controlar la posada a punt d'espais, maquinària, estris i eines.	X	X	X	X	X						X			X

g) Verificar els processos de preelaboració i/o regeneració que és necessari aplicar a les diverses matèries primeres per a la seva posterior utilització.		X	X	X	X						X			X
h) Organitzar la realització de les elaboracions culinàries, tenint en compte l'estandardització dels processos, per a la seva posterior decoració/acabament o conservació.		X	X	X	X						X			X
i) Supervisar la decoració/acabament de les elaboracions segons necessitats i protocols establerts, per a la seva posterior conservació o servei.		X	X	X	X						X			X
j) Verificar els processos d'envasament i/o conservació dels gèneres i elaboracions culinàries, aplicant els mètodes apropiats i utilitzant els equips idonis, per preservar la seva qualitat i evitar riscs alimentaris.	X	X	X	X	X	X					X			X
k) Controlar el desenvolupament dels serveis en cuina, coordinant la prestació dels mateixos, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i els protocols establerts.				X	X	X					X			X
l) Emplenar la documentació administrativa relacionada amb les unitats de producció en cuina, per realitzar controls pressupostaris, informes o qualsevol activitat que pugui derivar-se, utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X					X					X	X		X
m) Donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments i a reclamacions dels clients, per complir amb les seves expectatives i aconseguir la seva satisfacció.			X	X	X	X		X	X		X	X		X
n) Adaptar-se a les noves situacions laborals, mantenint actualitzats els coneixements científics, tècnics i tecnològics relatius al seu entorn professional, gestionant la seva formació i els recursos existents en l'aprenentatge al llarg de la vida i utilitzant les tecnologies de la informació i la comunicació.	X	X	X	X	X						X	X		X
o) Resoldre situacions, problemes o contingències amb iniciativa i autonomia en l'àmbit de la seva competència, amb creativitat, innovació i esperit de millora en el treball personal i en el dels membres de l'equip.						X				X		X		X

p) Organitzar i coordinar equips de treball, supervisant el desenvolupament del mateix, amb responsabilitat, mantenint relacions fluides i assumint el lideratge, així com, aportant solucions als conflictes grupals que es presenten.					X					X	X	X			X
q) Comunicar-se amb seus iguals, superiors, clients i persones sota la seva responsabilitat utilitzant vies eficaces de comunicació, transmetent la informació o coneixements adequats, i respectant l'autonomia i competència de les persones que intervenen en l'àmbit del seu treball.					X					X		X			X
r) Generar entorns segurs en el desenvolupament del seu treball i el del seu equip, supervisant i aplicant els procediments de prevenció de riscos laborals i ambientals d'acord amb l'establert per la normativa i els objectius de l'empresa.					X	X					X	X	X		X
s) Supervisar i aplicar procediments de gestió de qualitat, d'accessibilitat universal i de disseny per a tots, en les activitats professionals incloses en els processos de producció o prestació de serveis.					X	X	X			X		X	X	X	X
t) Realitzar la gestió bàsica per a la creació i funcionament d'una petita empresa i tenir iniciativa en la seva activitat professional amb sentit de la responsabilitat social.												X		X	X
u) Exercir els seus drets i complir amb les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb l'establert en la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.												X	X	X	X

La taula 2 relaciona els objectius generals (OG) amb les mòduls professionals.

TÍTOL: TÈCNIC/A/TÈCNIC/A SUPERIOR EN DIRECCIÓ EN CUINA		Control de l'aprovisionament de matèries primeres	Processos de preelaboració i conservació en cuina	Elaboracions de pastisseria i rebosteria en cuina	Processos d'elaboració culinària	Gestió de la producció en cuina	Gestió de la qualitat i de la seguretat i higiene alimentàries	Gastronomia i nutrició	Gestió administrativa i comercial en restauració	Recursos humans i direcció d'equips en restauració	Anglès	Projecte de direcció de cuina	FOL	EIE	FCT	
		OBJECTIUS GENERALS	a) Interpretar el projecte estratègic empresarial, identificant i analitzant els components del mateix, per definir els productes que ofereix l'empresa.							X	X		X	X		
b) Identificar els productes que ofereix l'empresa, reconeixent les seves característiques, per dissenyar els processos de producció.						X		X	X			X			X	
c) Reconèixer els processos de producció, analitzant les seves característiques i les seves fases, per determinar l'estructura organitzativa i els recursos necessaris.						X						X				X
d) Identificar els components de l'oferta gastronòmica, analitzant i caracteritzant les seves variables, per determinar l'oferta de productes culinàries.						X		X	X			X				X
e) Identificar les necessitats de producció, caracteritzant i seqüenciant les tasques, per programar activitats i organitzar recursos.			X	X	X	X						X				X
f) Reconèixer matèries primeres, caracteritzant les seves propietats i condicions idònies de conservació, per rebre-les, emmagatzemar-les i distribuir-les.	X		X	X		X						X				X
g) Analitzar espais, maquinària, estris i eines, reconeixent les seves característiques, aplicacions i principis de funcionament, per controlar la posada a punt del lloc de treball.	X		X	X	X	X						X				X

h) Identificar les necessitats de manipulacions prèvies de les matèries primeres en cuina, analitzant les seves característiques i aplicacions, per verificar els processos de preelaboració i/o regeneració.		X	X		X						X				X
i) Reconèixer les diferents tècniques, fases i procediments culinàries, identificant les seves característiques i seqüenciació, per organitzar la realització de les elaboracions culinàries.		X	X	X	X						X				X
j) Emprar elements i tècniques decoratives, relacionant-les amb les característiques del producte acabat, per supervisar la decoració/acabat de les elaboracions.				X	X	X					X				X
k) Seleccionar mètodes i equips d'envasament i conservació, relacionant les necessitats amb les característiques dels gèneres o de les elaboracions culinàries, per verificar els processos d'envasament i/o conservació.	X	X	X	X	X	X					X				X
l) Organitzar els recursos, analitzant i relacionant les necessitats amb l'àmbit de l'execució, per controlar el desenvolupament dels serveis en cuina.				X	X	X				X	X				X
m) Controlar les dades originades per la producció en cuina, reconeixent la seva naturalesa, per emplenar la documentació administrativa relacionada.						X		X		X	X				X
n) Analitzar els protocols d'actuació davant de possibles demandes dels clients, identificant les característiques de cada cas, per donar resposta a possibles sol·licituds, a suggeriments o a reclamacions, utilitzant l'anglès en el seu cas.		X	X	X	X		X	X		X	X				X
o) Incorporar i utilitzar els recursos i oportunitats d'aprenentatge relacionades amb l'evolució científica, tecnològica i organitzativa del sector i les tecnologies de la informació i la comunicació, per mantenir l'esperit d'actualització i adaptar-se a noves situacions laborals i personals.		X	X	X	X		X				X				X
p) Desenvolupar la creativitat i l'esperit d'innovació per respondre als reptes que es presenten en els processos i organització de treball i de la vida personal.					X		X	X	X	X	X				X

q) Prendre decisions de forma fonamentada analitzant les variables implicades, integrant sabers de diferent àmbit i acceptant els riscos i la possibilitat d'equivocació en les mateixes, per afrontar i resoldre diferents situacions, problemes o contingències.				X						X		X	X	X	X
r) Desenvolupar tècniques de lideratge, motivació, supervisió i comunicació en contextos de treball en grup per facilitar l'organització i coordinació d'equips de treball.					X					X	X	X	X		X
s) Aplicar estratègies i tècniques de comunicació adaptant-se als continguts que es transmetran, la finalitat i a les característiques dels receptors, per assegurar l'eficàcia en els processos de comunicació.												X	X		X
t) Avaluar situacions de prevenció de riscos laborals i de protecció ambiental, proposant i aplicant mesures de prevenció personal i col·lectiva, d'acord a la normativa aplicable en els processos del treball, per garantir entorns segurs.						X						X		X	X
u) Identificar i proposar les accions professionals necessàries per donar resposta a l'accessibilitat universal i al disseny per a tots							X					X		X	X
v) Identificar i aplicar paràmetres de qualitat en els treballs i activitats realitzats en el procés d'aprenentatge per valorar la cultura de l'avaluació i de la qualitat i ser capaços de supervisar i millorar procediments de gestió de qualitat.						X						X			X
w) Utilitzar procediments relacionats amb la cultura emprenedora, empresarial i d'iniciativa professional, per realitzar la gestió bàsica d'una petita empresa o emprendre un treball.												X		X	X
x) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.												X	X		X

